



Formation Hygiène et sécurité des aliments - 3h30



3h30



Dans votre établissement ou à distance



Jusqu'à 8 personnes en INTRA



Nous consulter



LE PROGRAMME

- La réglementation en application
- Les facteurs à risques alimentaire
- Les moyens de maîtrise
- Comment éviter les contaminations
- Comment éviter les multiplications

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

LES OBJECTIFS

Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire. Identifier les principaux dangers alimentaires. Connaître les règles d'hygiène essentielles.

LES PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)
Avoir une connexion internet
Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone

PUBLIC VISÉ

Tout manipulateur de denrées alimentaires appliquant ou voulant connaître les bonnes pratiques d'hygiène dans sa structure.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Tout au long de la formation, le formateur, invitera les apprenants à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail.
Des échanges entre les apprenants et le formateur permettra une meilleure pédagogie et compréhension.

